

農業食料工学会 食料・食品工学部会第4回シンポジウム  
「輸送・貯蔵環境が青果物の鮮度に及ぼす影響～国内流通から輸出まで」

消費者が青果物の品質において最も重要視する項目が「鮮度」であるとの調査結果がある。一方で、鮮度とは何か？という問いに対して明確な答えが無く、客観的指標としての位置づけが未だ困難であることも事実である。そのような中、農業食料工学会 食料・食品工学部会では、鮮度の客観的評価に関する現状調査と、定義の可能性について調査するため、部会長の諮問委員会として「鮮度定義小委員会」が2014年5月に発足し、約4年間にわたり活動してきた。本シンポジウムでは、上記小委員会メンバーが中心となり、活動の成果の一部を紹介する。

主 催：農業食料工学会

後 援（予定）：日本食品科学工学会，日本食品工学会，日本食品保蔵科学会，日本生物環境工学会，日本包装学会，日本冷凍空調学会，農業施設学会，美味技術学会，食香粧研究会，農産物流通技術研究会

開催日時：2018年3月2日(金) 13:30～16:30

会 場：東京大学フードサイエンス棟 中島董一郎記念ホール

〒113-8657 東京都文京区弥生1-1-1

プログラム：

13:30～13:35 開会挨拶

実行委員長 牧野 義雄（東京大学／准教授）

13:35～14:00 「青果物鮮度の客観的指標と評価法」

牧野 義雄（東京大学／准教授）

座長：中村 宣貴（農研機構／上級研究員）

14:00～14:30 「青果物鮮度を定量化するためのマーカー代謝物の検索（仮）」

中野 浩平（岐阜大学／教授）

座長：中村 宣貴（農研機構／上級研究員）

14:30～14:50 コーヒーブレイク

14:50～15:20 「青果物輸送振動とイチゴにおける品質変化」

打田 宏（社：輸送包装技研／代表理事、東京大学  
／農学研究員）

座長：中野 浩平（岐阜大学／教授）

15:20～15:50 「生鮮青果物の海外輸出に関する研究紹介（仮）」

中村 宣貴（農研機構／上級研究員）

座長：中野 浩平（岐阜大学／教授）

15:50～15:55 休憩

15:55～16:15 総合討論

司会・牧野 義雄（東京大学／准教授）

16:15～16:20 閉会挨拶

農業食料工学会 食料・食品工学部会長

川村 周三（北海道大学／教授）

16:20～16:30 名刺交換会

総合司会：農業食料工学会 食料・食品工学部会幹事  
折笠貴寛（岩手大学／准教授）

参加方法：当日会場に直接お越しください。

参加費：一般¥2,000，学生¥1,000（参加費には資料代を含む。）

募集人数：先着 70 名

問合せ先：農業食料工学会 食料・食品工学部会幹事

吉村正俊（東京大学／助教）

Tel. 03-5841-5363, E-mail: ayoshimura@mail.ecc.u-tokyo.ac.jp.ac.jp